

# Pikantne ziemniaczki

Autor: **tori**Przepisów: **34** Ocena: **2622**

1-2 os.



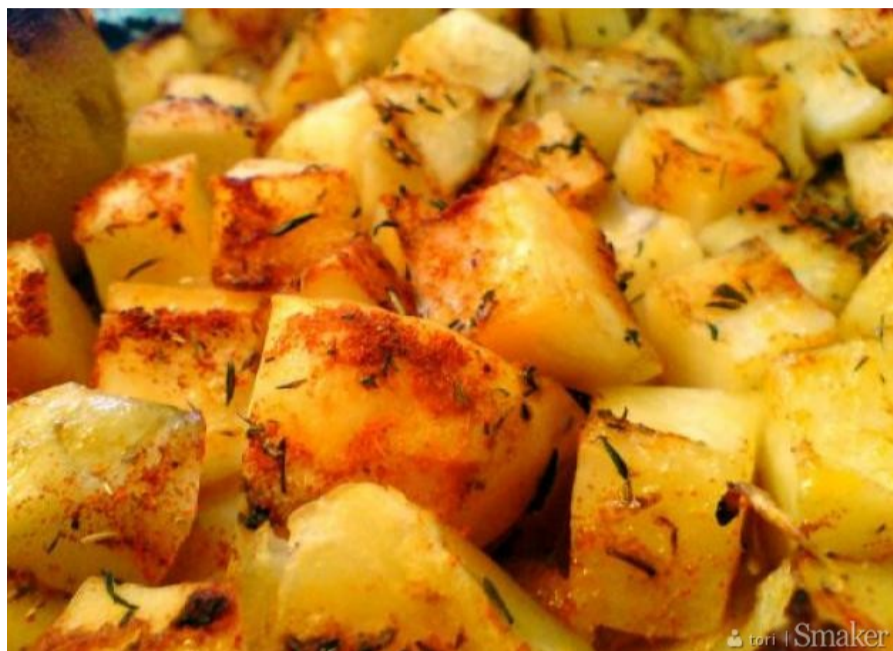
15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 5 średnich ziemniaków
- 1 1/2 cytryny
- ostra papryka w proszku
- tymianek w proszku
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, pokroić i gotować w osolonej wodzie z całą wyciśniętą cytryną ok 5 minut, następnie odcedzić. Na patelni rozgrzać kilka łyżek oliwy z oliwek, z połową wyciśniętej cytryny. Wrzucić pokrojone ziemniaki, przyprawić papryką, tymiankiem, solą i pieprzem. Podsmażyć na wolnym ogniu ok godziny. Najlepiej podawać z ulubioną sałatką lub potrawami z grilla. Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: